



Menu til aftensmad lørdag Patruljer uden for kategori

Krydret oksekødsgrøde med ris og salat

Ingredienser til 4 personer:

- 400 g hakket oksekød
- 15 g margarine
- 1 fed hvidløg
- 2 groftrevne gulerødder
- 1 løg skåret i tern
- 1 grøn peberfrugt i strimler
- 3 dl vand
- ½ spsk. kommen
- 1 tsk paprika
- 1 tsk salt
- groftkværnet peber
- 1 dl creme fraiche 18%
- 1 spsk. Mel

1. Smelt margarinen i en gryde, og brun kødet.
2. Tilsæt presset hvidløg, groftrevet gulerødder, 1 løg og peberfrugt og lad det koge lidt (ca. 5 min) inden vandet hældes ved.
3. Lad det småkoge under låg ca. 10 min.
4. Tilsæt kommen, paprika, salt og peber og lad retten koge 5 min.
5. Rør cremefraiche og mel sammen og jævn retten hermed.
6. Den varmes igennem og smages til.

Tilbehør:

Ris og salat (salat, agurker, tomater, majs, ærter mm)

Pandekager

Pandekage (køb evt. en færdig dej) + tilbehør (syltetøj, sukker mm.)

Der vil kunne opnås 120 point ved denne opgave.

Der bedømmes ud fra følgende kriterier:
Samarbejde, Hygiejne, Udseende, Smag

Når menuen er klar til bedømmelse, anrettes en lille portion og maddommerne tilkaldes.

God fornøjelse